

Marynata z czerwonego wina

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Do ciemnego mięsa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 600 ml czerwonego wina -
- 1 marchew -
- 1 cebula -
- 8 ziaren jałowca -
- 1/2 łyżeczki rozmarynu -
- kawałek skórki pomarańczowej -
- 5 ziaren pieprzu -
- 2 ząbki czosnku -
- 1 mały listek laurowy -
- 2 goździki -

Etapy przyrządzania:

1. Trę warzywa na grubej tarce, czosnek siekam. Mieszam wszystkie składniki. Można zalać mięso marynatą gorącą.

